Situation pro n°D-2:

Sylvie prépare des **tartes aux pruneaux** pour le gouter des enfants de la crèche. Elle demande à Myriam de préparer le **biberon** de Mailys, un petit bébé de 8 mois.

Objectifs :

Pré requis :	**A acquérir :**
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité. - Gérer les postes de travail et le matériel - Réaliser une présentation - Utiliser des plaques à gaz et le four	- Réaliser une pâte brisée. - Réaliser un biberon avec du lait 2ème âge.

Ingrédients	Quantités	Matériel	Phases de préparation
Petites tartes aux pruneaux - Farine - Beurre - Pruneaux dénoyautés - Œuf - Pate feuilletée - Sucre semoule - Cannelle - Sachet de thé **Biberon au lait 2ème âge.** Suivre le mode d'emploi figurant sur la boîte.	 0,100 Kg 0,050 Kg 0,160 Kg 1/3 1/3 0,020 Kg Une pincée 1	Bols Ramequins Moule à tarte Saladier Spatule Passoire Couteau Pinceaux Assiettes Film étirable Papier sulfurisé Mixeur Cuillères Casserole	T/L/P. Préparer le matériel et les denrées. Mettre les pruneaux dans une casserole et recouvrir d'eau. Porter à frémissement et laisser cuire 10 à 15 minutes à feu doux. Ajouter le thé et laisser infuser pendant 15 min. Préparer la pate brisée. La mettre dans un film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 min. Egoutter et mixer les pruneaux avec le sucre sucres, la cannelle. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 225° C. Abaisser la pâte brisée et en garnir un moule à tarte. Verser la préparation aux pruneaux sur le fond de tarte et égaliser la surface. Garnir de croisillons de pâte feuilletée, et les dorer avec un jaune d'œuf délayé avec un peu de lait. Cuire 10 min à 225°, puis 20 à 25 min à 190°C. Préparer le biberon en suivant le mode d'emploi. Dresser le plat pour un enfant. Remettre en état le matériel et le poste de travail.

Nom : Prénom : Date :

Contrôle de qualité

Critères de qualité	Ecarts entre ce qui est présenté et ce qui est attendu	Causes possibles et solution correctives
Pâte brisée : Pas trop sèche Elle doit être dorée Elle peut être croustillante	La pate qui s'effrite La pate qui colle dans le moule	Soit j'ai utilisé trop de farine Soit je n'ai pas utilisé assez de beurre
Les pruneaux : Ils doivent être bien mixés, sans morceaux Bien parfumés et sucrés		

Vos impressions sur le gout :

Texture : onctueuse, croustillante (pour la pate)

Goût : sucré

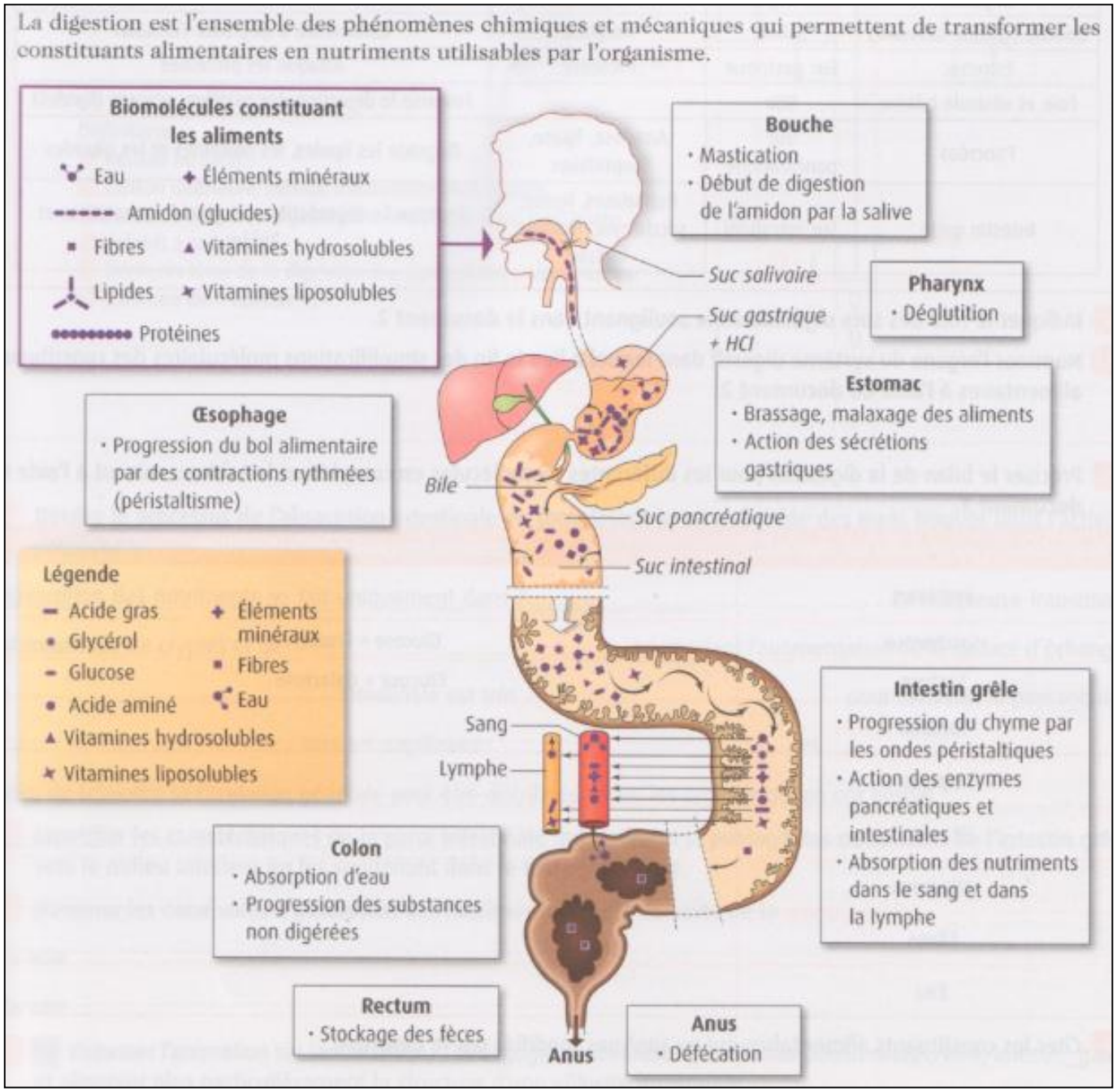
Odeur : fruitée

Nom : Prénom : Date :

Nutrition :

1°) A partir du document 1 :

- Enoncer les substances résultant de la digestion en remplissant le tableau suivant.
- Puis souligner en rouge les substances assimilables par l'organisme.



Document 1 : La digestion des aliments (Nutrition et alimentation – 2ème bac pro ASSP hachette technique)

Nom : Prénom : Date :

Biomolécules constituant les aliments	Biomolécules issues de la digestion
Protéines	**Acides aminés**
Saccharose	**Glucose** et fructose
Lactose	**Glucose** et galactose
Amidon	**Glucose**
Lipides	**Acides gras et glycérol**
Vitamines	Vitamines
Minéraux	Minéraux
Fibres	Fibres
Eau	Eau

Technologie.

1°) Lire le document 2 et répondre aux questions suivantes :

Les laits infantiles sont des laits industriels dont la majorité est fabriquée à base de lait de vache dont on a modifié la composition de manière à le rendre le plus proche possible du lait maternel. Certaines préparations sont réalisées à partir d'autres produits (par exemple du soja). Leur appellation réglementaire est « préparation » et non « lait ».

– Les laits 1er âge

Appelés aussi « laits pour nourrissons », ils sont destinés à remplacer le lait maternel pendant toute la période où l'enfant n'a qu'un seul aliment : le lait. Ils n'ont pas cependant toutes les qualités du lait maternel qui les protège en particulier contre les infections. Mais tout comme le lait maternel, ils peuvent être le seul aliment de l'enfant jusqu'à 4-6 mois.

– Les laits 2e âge

Moins proches du lait maternel que les laits 1er âge, ces préparations, appelées aussi « laits de suite », sont destinées à l'enfant à partir du moment où il commence à avoir au moins un repas complet par jour sans lait, c'est-à-dire jamais avant 4 mois et plutôt vers 6-7 mois. Il est recommandé de continuer à lui donner 500 ml au moins de « lait 2e âge » par jour jusqu'à 1 an car celui-ci est adapté au développement de l'enfant avec un enrichissement en acides gras essentiels et un supplément en fer.

– Les laits de croissance

Proches des laits 2e âge, ils conviennent aux enfants à partir de 1 an et jusqu'à 3 ans. Ils permettent notamment des apports suffisants en fer.

D'après www.perinat-france.org

Document 2 : Les différents laits infantiles en fonction de l'âge des enfants. (Nutrition et alimentation – hachette technique).

- Souligner en rouge l'appellation réglementaire des laits infantiles.
- Souligner en vert l'élément de base qui rentre dans la composition de la majorité des laits infantiles.
- Souligner en bleu les caractéristiques des laits 2ème âge.

Nom : Prénom : Date :